

La News



L'Asti perde pezzi

Il Consorzio dell'Asti continua a perdere pezzi: un'altra cantina associata si sgancia dal Consorzio acuendo una crisi aperta nel dicembre 2009 con l'uscita dall'ente di Gancia e Martini & Rossi. Questa volta è il turno di una cantina sociale, la cooperativa Vallebelbo di Santo Stefano Belbo.

Alla base della decisione ci sarebbero divergenze sulla gestione, in particolare sulle risorse per la promozione. Intanto per la metà di gennaio dovrebbero riunirsi i vertici del Consorzio dell'Asti, per controbattere lo svilimento del prodotto (Asti e Moscato Docc venduti a prezzi di saldo) e ricucire lo strappo con Gancia e Martini & Rossi.

Primo Piano

In vino salus, il vino fa bene alla salute! Come dimostra il "paradosso francese"

Il vino rosso fa bene al cuore e ora si sa anche perchè. Ricercatori francesi hanno scoperto un meccanismo molecolare attraverso cui i polifenoli contenuti nella bevanda permetterebbero alle cellule che rivestono le arterie di produrre un vasodilatatore, il monossido di azoto, grazie all'intermediazione di un recettore di estrogeni. Si spiegherebbe così anche dal punto di vista scientifico - e non solo semplicemente statistico - il cosiddetto "paradosso francese", ovvero il numero minore di infarti nel Sud-Est della Francia dove pure l'alimentazione è maggiormente ricca di grassi (foie gras, carne conservata nel brodo di cottura) rispetto ad altre zone, ma anche di vino rosso. I risultati della ricerca, realizzata sui topi, grazie alla collaborazione di tre équipes, sono pubblicati sulla rivista scientifica online "Plos One". I ricercatori avevano già individuato da tempo nel monossido di azoto il "protagonista" dei benefici del vino rosso. Non si sapeva, però, come venisse prodotto.

Secondo i nuovi studi - realizzati dai ricercatori dell'Istituto nazionale per la salute e la ricerca (Inserm) di Anger, insieme a quelli dell'Università Louis Pasteur di Strasburgo e dell'Università Paul Sabatier di Tolosa - la chiave sarebbe uno dei recettori di estrogeni delle cellule sulle pareti dei vasi, alle quali si legano molecole di un polifenolo che attiva la produzione di monossido di azoto. L'idea di indagare sul recettore nasce dalla constatazione che le donne in età fertile, che producono estrogeni, hanno meno rischi cardiaci. I ricercatori hanno seguito diverse strade per verificare il meccanismo nei topi. Una controprova è stata realizzata utilizzando un farmaco anticancro (fulvestrant), inibitore del recettore "indagato" che blocca la produzione di monossido di azoto da parte delle cellule vascolari e impedisce alle arterie di dilatarsi.

Focus

Happy birthday in stile toscano per la first lady Usa, Michelle Obama

Il Solaia di Antinori, il Brunello di Montalcino di Castello Banfi, il Chianti Classico di Badia a Coltibuono, il Bolgheri Ornellaia della Tenuta dell'Ornellaia, Vermentino e Vernaccia di San Gimignano. Ecco i vini scelti per "innaffiare" il compleanno della first lady Michelle Obama. Ma, oltre alla Toscana dei grandi vini, ad allietare il party del compleanno di Michelle, il 17 gennaio alla Casa Bianca, ci sarà il toscanesimo Angelo Cardelli, esuberante chef di Chiesina Uzzanese, paese a due passi da Montecatini Terme, che proporrà agli invitati delizie gastronomiche della Toscana. La proposta di assaggi che ha stregato Michelle Obama comprende: fegatini di pollo su bruschetta frita, pane a legna con lardo di Colonnata, crostino di uva Sangiovese ristretta nel Chianti con pecorino, salumi di cinta senese, pappa al pomodoro, farinata di cavolo nero, ribollita, lasagne gratinate, stracotto di manzo al Brunello, fiorentina alla brace, fagioli rossi di Sorana, filetto di bue alla Vernaccia con tartufo di San Miniato, castagnaccio, brigidini, ricciarelli, panforte e biscottini di Prato.



SMS Il vero turismo del vino

Quando parliamo di turismo del vino in genere pensiamo subito alla nostra bella Italia. Sicilia, Puglia, Abruzzo, e, naturalmente, Toscana, ma anche Emilia Romagna, Piemonte, Veneto e Trentino. Mete che si intrecciano, anzi, che finiscono per confondersi fino a diventare punti di partenza convergenti su alcuni luoghi strategici. Almeno dal punto di vista del vero viaggiatore, che, di questi tempi (purtroppo) è il vino stesso. Un liquido che, quasi per sua "costituzione fisiologica", in Italia, gode ormai del privilegio di essere il protagonista assoluto del vero turismo del vino ...

Franco Pallini



Cronaca

Saldi! Saldi! Coldiretti consiglia, prodotti natalizi low cost

Con la stagione dei saldi in fermento, parte la corsa anche a panettoni, zamponi, lenticchie, spumanti e a tutte le specialità natalizie a prezzi scontatissimi con le feste ormai finite. E' l'ultima tendenza della Coldiretti per l'alimentare low cost, per risparmiare su prodotti di qualità, che, perso l'appeal delle feste, sono sempre delle bontà. E se lo spumante è ottimo a tutto pasto, occhio alle scadenze, non tutte lunghe come per zamponi e cotechini.



Wine & Food

"Gala Italia" celebra l'edizione n. 25 e il made in Italy a New York

Dai vini alla gastronomia, dalla moda alla musica, dall'arte al design, l'appuntamento newyorkese di Italian Wine & Food Institute e Italian Trade Commission, è uno degli eventi più importanti dedicati all'italian style nel mondo. Per festeggiare l'edizione n.25, "Gala Italia", di scena il 25 febbraio a New York con il patronato dell'Ambasciatore italiano in Usa, celebra il made in Italy: la madrina è la showgirl Simona Ventura e protagonisti al Wine & Food Tasting sono i migliori autori del successo dei vini italiani negli Usa.

Winenews.TV

Guarda il Video / Ascolta l'audio

"Il consumatore del futuro si aspetta dai produttori di vino sempre maggior qualità e trasparenza ad un prezzo adeguato. Bisogna ricostruire la filiera del vino - afferma Mino

Taricco, Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte - attorno a questi concetti per evitare gli errori di un passato anche fin troppo recente"

